

BREVET PROFESSIONNEL

ARTS DU SERVICE ET DE LA COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

SESSION 2023

ÉPREUVE E1 CONCEPTION ET ORGANISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION U10

La calculatrice est autorisée

Compétences visées :

- CO1 – Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
- CO2 – Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- CO3 – Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée

*Le sujet se compose de 20 pages, numérotées de 1/20 à 20/20
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité, agrafé dans une copie anonymée

SUJET	
BREVET PROFESSIONNEL Arts du Service et Commercialisation en Restauration Session : 2023	E1 - Conception et organisation de prestations de restauration Coef : 4 Durée : 2 h 30 heure
	Ce sujet comporte 20 pages Page 1/20

Restaurant

Les Vignes
Rondes



lesvignesrondes@orange.fr

12 rue principale
21190 Monthélie

"Les Vignes Rondes"

Tel 03.80.12.XX.XX

Fax :03.80.36.XX.XX

Mail : lesvignesrondes@orange.fr

Contexte professionnel

L'Hôtel-restaurant « **Les Vignes Rondes** », situé à Monthélie, à proximité de la ville de Beaune, au cœur de la région Bourgogne-Franche-Comté, souhaite développer son activité séminaire.

Le Directeur Monsieur LEJEUNE mène aussi une démarche afin de valoriser les produits régionaux et de moderniser ses prestations.

Vous êtes recruté comme responsable de l'activité séminaire. Pour cette mission vous prévoyez l'organisation des prestations (repas, pauses, animations oenotouristiques, cocktail dinatoire).

Fiche de présentation de l'entreprise

Le restaurant gastronomique « Les Vignes Rondes » se démarque des établissements concurrents en revisitant la cuisine traditionnelle de la région Bourgogne-Franche-Comté.

L'établissement accueille une clientèle extérieure ainsi que des groupes.

Capacité de service : salle de restaurant de 80 couverts – 6 salles de séminaire modulables

Nombre moyen de couverts (hors salles de séminaire) : 65 couverts par service

Ticket moyen : 75 €

Ouverture : 7 jours sur 7 en saison, midi et soir

Forme juridique : société anonyme

Capital : 100 000 €

Effectif : - cuisine : 1 chef de cuisine, 2 chefs de partie, 2 commis et 1 apprenti en cuisine ;
- Salle : 1 Maître d'Hôtel, 1 Responsable des séminaires, 2 chefs de rang, 1 sommelier, 2 commis et 1 apprenti.

RCS : 391 701 588 00017

Concept(s) de restauration du restaurant « Les Vignes Rondes »

Le restaurant gastronomique a fait le choix de travailler essentiellement des produits du terroir en y associant les producteurs locaux pour revisiter les grands plats traditionnels de la région.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Thèmes abordés	Documents proposés	Annexes à compléter	Compétences ciblées
Dossier 1	L'ORGANISATION DU SÉMINAIRE	Document 1 Le courriel CLIMEUROP Document 2 La liste des produits pour les pauses	Annexe 1 Le calcul des capacités et choix du salon Annexe 2 Le bon de commande Annexe 3 Le planning du personnel	Compétence CO2 Planifier une prestation de service donnée, en optimisant les moyens à disposition Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier 2	LA PLANIFICATION D'UNE ACTIVITÉ TOURISTIQUE	Document 3 La carte de la ville de Beaune Document 4 La proposition de vins à déguster Document 5 La proposition de visite à Beaune	Annexe 4 Le circuit oeno-tourisme	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier 3	LA PROPOSITION DU COCKTAIL DINATOIRE	Document 6 La carte des vins et cocktail Document 7 Les tarifs des séminaires	Annexe 5 La proposition du cocktail dinatoire Annexe 6 La fiche technique du cocktail	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier 4	LE CONTRÔLE DES APPROVISIONNEMENTS	-----	Annexe 7 La fiche de contrôle de livraison	Compétence CO3 Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de service donnée
Dossier 5	LA RÉALISATION DU DEVIS	Document 1 Le courriel CLIMEUROP Document 7 Les tarifs des séminaires	Annexe 8 Le devis prestation CLIMEUROP	Compétence CO1 Concevoir une prestation de service adaptée à un contexte donné
Dossier 6	LES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION	-----	Annexe 9 Le protocole de bionettoyage des sanitaires Annexe 10 Les points de vigilance sur l'utilisation des produits d'entretien	Compétence CO2 Planifier une prestation de service donnée, en optimisant les moyens à disposition

Dossier 1 L'ORGANISATION DU SÉMINAIRE

► La situation :

Vous êtes en charge de l'organisation d'un premier séminaire.

Monsieur ROCHE, le directeur opérationnel de l'entreprise « CLIMEUROP » situé à Beaune, organise une réunion annuelle prévue début juin. Vous recevez par courriel sa pré-réservation pour un groupe de 50 collaborateurs de l'entreprise (**document 1**).

Afin d'organiser au mieux cette prestation, vous avez la charge de sélectionner le salon le plus adapté au nombre de personnes et de définir la surface totale nécessaire pour cette prestation. Le séminaire bénéficie d'un café d'accueil et d'une pause en fin de matinée pour laquelle Monsieur LEJEUNE a rédigé la liste des produits (**document 2**).

Vous êtes également responsable de prévoir la répartition du travail au sein de votre équipe pour les activités de la journée : le café d'accueil, la pause du matin, la visite touristique, le cocktail dinatoire.

► Votre rôle :

1. Calculer, en fonction de la surface, la capacité d'accueil de chaque salon suivant la disposition (**annexe 1**).
2. Sélectionner le salon adapté à la manifestation (**annexe 1**). Justifier votre choix (**annexe 1**).
3. Remplir le bon de commande pour l'accueil café et la pause (**annexe 2**).
4. Organiser la répartition des tâches de l'équipe qui encadre le séminaire (**annexe 3**).

Dossier 2 LA PLANIFICATION D'UNE ACTIVITÉ TOURISTIQUE

► La situation :

Monsieur ROCHE, propose à son groupe de collaborateurs, une après-midi détente avec une activité touristique qui débute à 14 h 30 pour prendre fin à 18 h.

Il souhaite découvrir à pied deux lieux emblématiques de la ville de Beaune : le premier lieu met en valeur l'architecture et l'histoire de la ville, le deuxième lieu permet de réaliser une dégustation de vins (**documents 3, 4 et 5**).

Votre proposition est présentée à la réunion hebdomadaire des responsables.

► Votre rôle :

5. Présenter les deux lieux que vous avez sélectionnés (**annexe 4**).
6. Proposer 3 références de vins ainsi que l'ordre de dégustation (de 1 à 3) en justifiant votre choix (**annexe 4**).
7. Élaborer une argumentation commerciale afin de promouvoir chaque appellation (**annexe 4**).

Dossier 3 LA PROPOSITION DU COCKTAIL DINATOIRE

► La situation :

Après cette journée de travail, Monsieur ROCHE souhaite clôturer le séminaire par un cocktail dinatoire (**document 6**). Il convient de lui proposer plusieurs pièces cocktails en association avec des vins bourguignons, de prévoir deux verres de vins par convive en respectant un budget de 30 euros par personne (amuse-bouche et vins compris) (**document 7**). Le sommelier vous précise de choisir des vins n'excédant pas un montant de 40 euros la bouteille.

► Votre rôle :

8. Proposer trois pièces cocktails salées et trois pièces cocktails sucrées à partir des produits marqueurs de la région (**annexe 5**).
9. Proposer ensuite un accord mets et vins régionaux pour le cocktail dinatoire (**annexe 5**).
10. Élaborer la fiche technique du cocktail Roselin en vue de la commande pour la prestation du soir (**annexe 6**).

Dossier 4 LE CONTRÔLE DES APPROVISIONNEMENTS

►La situation :

Monsieur LEJEUNE constate que l'établissement ne dispose pas de documents permettant de contrôler efficacement les livraisons. En fonction des personnes qui réceptionnent les marchandises, les critères de vérification ne sont pas toujours les mêmes, ce qui engendre des erreurs.

Il a commencé à mener une réflexion et vous demande de poursuivre ce travail en finalisant la nouvelle fiche de contrôle permettant la vérification d'une livraison. Il estime qu'au moins 8 points de contrôle doivent être mis en place afin de garantir une qualité de produit à nos clients et de minimiser les pertes de marchandises. Cette nouvelle procédure de contrôle servira de modèle pour les vérifications des prochaines livraisons.

►Votre rôle :

11. Finaliser la nouvelle fiche de contrôle de livraison en citant les points de contrôle à vérifier à chaque livraison (**annexe 7**).

Dossier 5 LA RÉALISATION DU DEVIS

►La situation :

Monsieur LEJEUNE doit préparer son budget prévisionnel. Il vous demande de chiffrer le devis pour la prestation demandée par Monsieur Roche. Il vous remet, à cet effet, le courrier envoyé par Monsieur ROCHE (**document 1**) et le tarif des séminaires (**document 7**).

►Votre rôle :

12. Compléter le devis en respectant les attentes du client (**annexe 8**).

Dossier 6 LES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION

►La situation :

Suite à plusieurs commentaires négatifs des clients concernant l'hygiène des sanitaires, Monsieur LEJEUNE a pris la décision d'instaurer une procédure de bionettoyage dans l'établissement en respectant les règles de sécurité. Pour la mise en place d'une démarche qualité, une note de vigilance est proposée au personnel, celle-ci est affichée dans les vestiaires.

►Votre rôle :

13. Justifier chaque étape du bio nettoyage des sanitaires sur la fiche protocole (**annexe 9**).
14. Indiquer sur « une note de vigilance », les points essentiels à respecter concernant l'utilisation des produits d'entretien des sanitaires (**annexe 10**).

**CLIMEUROP**

24 avenue de la Bouzaise
21200 BEAUNE

Tel : 03 52 25 XX XX

Mail : climeurop.dir@gmail.com

Objet : Réservation.

Monsieur,

Comme convenu, lors de notre entretien téléphonique de ce jour, je vous confirme que nous souhaitons organiser un séminaire de nos "directeurs commerciaux Europe" le vendredi 3 juin 2023 de 8 h à 12 h.

Afin d'organiser cette réunion dans les meilleures conditions, nous souhaitons disposer, le matin, d'une salle de réunion pouvant accueillir 50 personnes assises.

L'après-midi, j'aimerais leur faire découvrir les curiosités touristiques et les spécialités gastronomiques régionales.

La journée sera clôturée par un cocktail dinatoire.

Nous vous remercions de bien vouloir nous communiquer votre devis concernant les prestations suivantes :

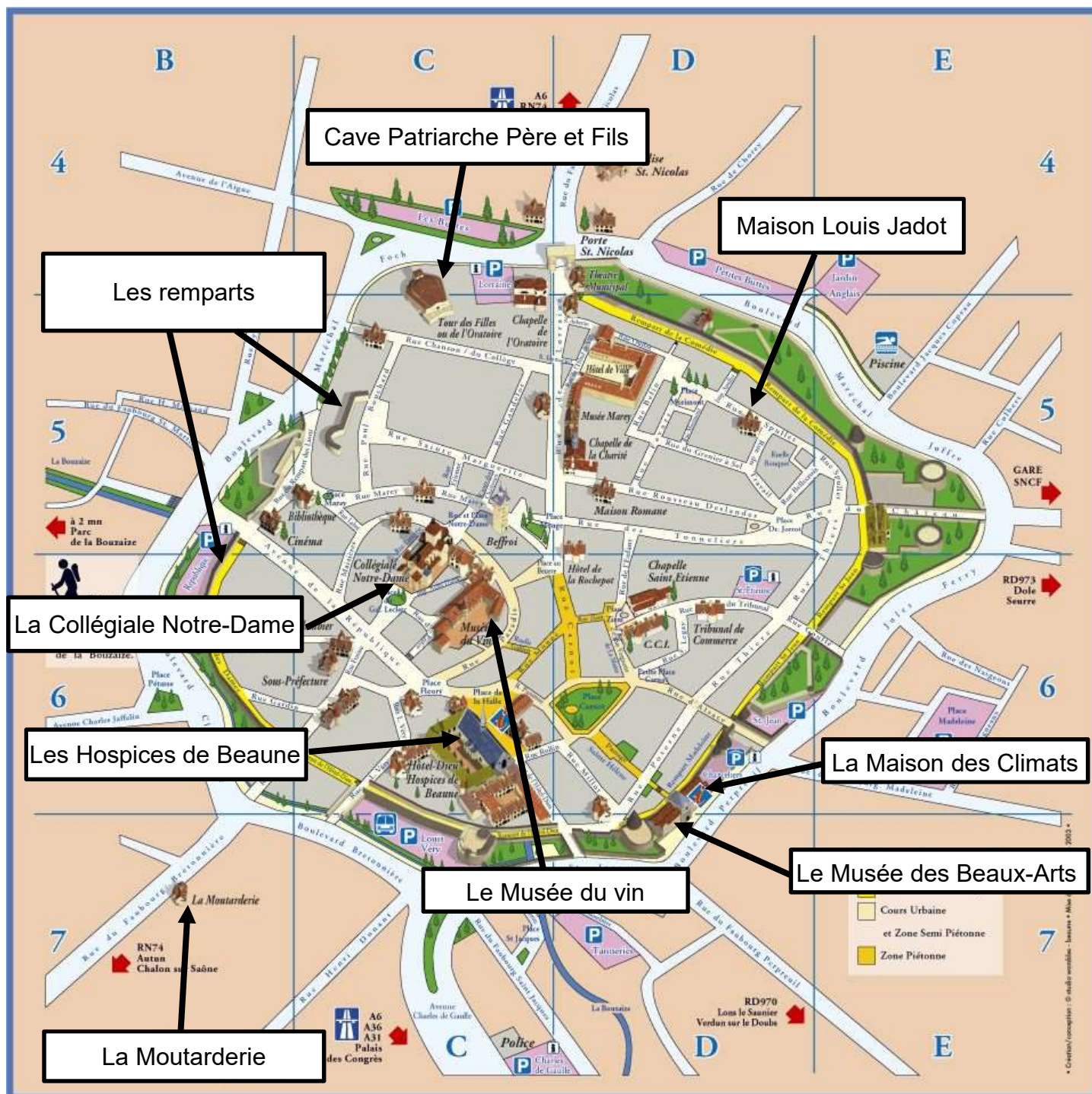
- Location d'une salle de séminaire pour 50 personnes, dispositions avec tables en U.
- Café d'accueil avec boissons chaudes.
- Pause-café en fin de matinée.
- Activité touristique avec circuit et dégustation de vins.
- Organisation d'un cocktail dinatoire pour 50 personnes (pièces cocktails salées/sucrées, accords mets et vins).

Dans l'attente de votre proposition chiffrée, nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'assurance de nos salutations distinguées.

Monsieur ROCHE,

Directeur

<p>Restaurant Les Vignes Rondes  lesvignesrondes@orange.fr 12 rue principale 21190 Monthélie</p>	<p>Restaurant "Les Vignes Rondes" 12, rue Principale 21190 MONTHÉLIE Tel 03.80.12.XX.XX Fax :03.80.36.XX.XX Mail : lesvignesrondes@orange.fr</p>	
PRODUITS	UNITÉS	ACCOMPAGNEMENTS
Café	Sachet de 250 g	Mini croissant
Thé	Boîte de 20 sachets	Mini pain au chocolat
Infusion	Boîte de 15 sachets mélangés	Mini nonnette de Dijon
Lait	Litre	Madeleine au miel du Jura
Jus d'orange	Litre	Macaron
Jus de pomme	Litre	
Eau minérale	Bouteille	
Sucre en morceaux	Boîte	



Source : <https://justeacote.com/beaune-21200/ville-et-quartier/beaune-951865.htm>, consulté le 27/09/2022 à 10h30.

<p>Restaurant Les Vignes Rondes lesvignesrondes@orange.fr 12 rue principale 21190 Monthélie</p> 	<p>Restaurant "Les Vignes Rondes"</p>
<p>12, rue Principale 21190 MONTHÉLIE Tel 03.80.12.XX.XX Fax :03.80.36.XX.XX Mail : lesvignesrondes@orange.fr</p>	
<p>Proposition de vin à déguster pour le vendredi 3 juin 2023</p>	
<p><u>A.O.P. Saint-Romain</u> : Cépage : chardonnay. Typicité du vin : arômes de fleurs blanches, fruits jaunes mûrs et miel. Prix : entre 20 € et 27 €.</p>	
<p><u>AOP Côte-de-Beaune-Villages</u> : Cépage : pinot noir. Typicité du vin : arômes de fruits rouges et noirs. Vin onctueux. Prix : entre 12 € et 16 €.</p>	
<p><u>AOP Auxey-Duresses</u> : Cépage : pinot noir. Typicité du vin : arômes de pivoine, de fruits rouges. Vin fin et souple. Prix : entre 20 € et 30 €.</p>	
<p><u>AOP Pommard</u> : Cépage : pinot noir. Typicité du vin : robe rouge foncé, arômes de fruits noirs, texture ronde et délicate. La sensation tannique s'arrondira en vieillissant. Prix : entre 30 € et 90 €</p>	

PROPOSITION DE LIEUX À VISITER À BEAUNE**LES HOSPICES DE BEAUNE**

Fondation hospitalière du moyen-âge, les Hospices de Beaune sont un des monuments historiques français les plus prestigieux. Son architecture gothique flamboyante, ses toits polychromes et un vignoble de renom font de ce musée un joyau de la Bourgogne. Les Hospices de Beaune sont également célèbres pour leur domaine viticole exceptionnel, comptant 85 % de premiers crus et grands crus, qui sont vendus aux enchères le troisième dimanche de novembre.

Info pratiques : Tarif : 11,3 € Ouvert tous les jours, horaires variables selon la saison

LE MUSÉE DU VIN

Créé en 1938, le musée du vin a pour cadre le séduisant Hôtel des Ducs de Bourgogne depuis 1946. Il est consacré à la vigne et au vin, de l'Antiquité à nos jours. Vous découvrirez l'histoire de l'apparition du vignoble en France et en Bourgogne, la géologie avec les terroirs caractéristiques de la côte de Beaune, les travaux de la vigne et naturellement la vendange et la vinification. Les autres métiers du vin comme la tonnellerie y sont également en bonne place.

Visite guidée de 1 h sur rendez-vous.

LA MAISON LOUIS JADOT

La Maison Louis Jadot a été fondée par Louis Henry Denis Jadot en 1859. La propriété contrôle aujourd'hui 210 hectares de vignes entre Chablis, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise, le Mâconnais et le Beaujolais avec le Château des Jacques. Tous les vins rouges et blancs de la Maison Louis Jadot sont des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée de la Grande Bourgogne. Ces vins issus des cépages Pinot Noir, Chardonnay ou Gamay et certains sont classés entre Premiers Crus et Grands Cru.

Visite et dégustation sur rendez-vous De 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

21, rue Eugène-Spüller, 21200 BEAUNE Tél : 03 80 22 XX XX

LES CAVES PATRIARCHES PÈRE ET FILS

Ce lieu unique tient autant de la découverte culturelle que de l'expérience œnologique. L'ancien couvent des Visitandines, où s'est établie la cave en 1780, vaudrait à lui seul le détour. Une remarquable chapelle datant du XVIIIème, un labyrinthe de 5 km de galeries partiellement voutées. Dans les galeries, des points dégustation (une dizaine de crus) et on profite, si nécessaire, des compétences des sommeliers-conseils.

5-7 Rue du Collège/r Paul Chanson, 21200 Beaune Tél : 33 3 80 24 XX XX

Visite et dégustation sur rendez-vous. De 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

LA MOUTARDERIE

La Moutarderie Fallot, est le dernier grand moutardier indépendant de Bourgogne, situé juste derrière les remparts de Beaune, vous ouvre ses portes à Beaune et vous dévoile tous les secrets de ce légendaire condiment : ses origines, son histoire, sa fabrication... À la fin de la visite, vous pourrez déguster mille et une sortes de moutardes (25 en réalité).

Info pratiques : Tarif : 10 € Pensez à réserver votre visite

Source : <https://www.beaune-tourisme.fr/que-faire/sites-de-visite>, consulté le 27/09/2022 à 10h30.

**Restaurant "Les Vignes Rondes"**

12, rue Principale
21190 MONTHÉLIE
Tel 03.80.12.XX.XX
Fax :03.80.36.XX.XX
Mail : lesvignesrondes@orange.fr

VINS BLANCS	75 cl
AOP Pouilly-Fuissé en Buland 2019 - Daniel & Martine Barraud	30 euros
AOP Macon Verzé le Chemin Blanc 2019 - Nicolas Maillet	22 euros
AOP Viré-Clessé la Barre 2019 - René Michel	20 euros
AOP Rully 1er cru la Pucelle 2018 - Paul & Marie Jacqueson	21 euros
AOP Chassagne-Montrachet 2018 - Bernard Moreau	38 euros
AOP Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru les Macherelles 2018 - Jean-Claude Bachelet	42 euros
AOP Saint-Aubin 1 ^{er} cru les Pitangerets 2019 - Paul Pilot	40 euros
AOP Meursault clos de la Barre 2018 - Comtes Lafon	62 euros
AOP Chablis 1 ^{er} cru la Forest 2018 - Vincent Dauvissat	32 euros

VINS ROUGES	75 cl
AOP Brouilly l'Enfer des Balloquets 2019 - Robert Perroud	18 euros
AOP Bourgogne la Croix Blanche 2019 - Cécile Tremblay	20 euros
AOP Rully Maizières 2019 - Vincent Dureuil-Janthial	24 euros
AOP Mercurey 1 ^{er} cru les Croichots 2018 - Theulot-Juillot	36 euros
AOP Santenay cuvée « S » 2018 - David Moreau	24 euros
AOP Chassagne-Montrachet la Goujonne 2018 - Hubert Lamy	21 euros
AOP Pommard 1 ^{er} cru clos des Épeneaux 2018 - Comte Armand	80 euros
AOP Beaune 1 ^{er} cru cuvée Guigone de Salins 2017 - Hospices de Beaune	48 euros
AOP Charmes-Chambertin Grand cru 2016 - Armand Rousseau	75 euros

ROSELIN

7 cl

Before
DinnerT.A.V.
25%Verre à
MélangeVerre à
Cocktail

N°30

Cocktail contemporain, au verre à mélange,
dans un verre à cocktail.


1 cl	10 ml	Crème de Cassis
3 cl	30 ml	Noilly Prat
1 cl	10 ml	Liqueur de Marasquin
2 cl	20 ml	Kirsch

Décoration : 1 Cerise à l'Eau-de-vie

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange
suffisamment rempli de glace.
Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un
verre à cocktail.
Garnir avec 1 cerise à l'eau-de-vie.

Historique : Variante contemporaine du cocktail « ROSE »

Référence au Carnet de Cocktails Contemporains






		Restaurant "Les Vignes Rondes" 12, rue Principale 21190 MONTHÉLIE Tel 03.80.12.XX.XX Fax :03.80.36.XX.XX Mail : lesvignesrondes@orange.fr	
SALONS		TARIFS DES LOCATIONS EN 1/2 JOURNÉE	TARIFS DES LOCATIONS EN JOURNÉE
Côte de Beaune		250 €	400 €
Côte de Nuit		100 €	150 €
Chablis		250 €	400 €
Petit Chablis		300 €	500 €
Meursault		300 €	500 €
Puligny-Montrachet		500 €	800 €
CAFÉ D'ACCUEIL et PAUSE CAFÉ			
Formule	Composition		Prix net par personne
Classique	Café, thé, jus de fruits, mini viennoiseries.		4.50 €
Gourmand	Café, thé, infusions, lait, jus de fruits, eaux minérales, mini viennoiseries, réduction sucrée (choux, macarons, mini nonettes de Dijon, gâteaux bourguignon cassis, madeleines au miel de sapin de Franche Comté), corbeilles de fruits frais.		7.50 €
Cocktail dinatoire	Cocktail du jour, 6 amuse-bouche et deux verres de vin par personne		30,00 €


VIN BLANC (75 cl)
AOP Alsace Riesling
AOP Arbois Pupillin
AOP Coteaux Champenois
AOP Chablis
AOP Condrieu
AOP Entre-deux-Mers
AOP Mâcon-Villages
AOP Muscadet
AOP Sancerre
AOP Seyssel
VIN MOELLEUX (75 cl)
AOP Coteaux du Layon
AOP Gaillac
AOP Gewurztraminer Vendanges Tardives
AOP Sauternes
AOP Savennières
VIN JAUNE (62 cl)
AOP Château Chalon
AOP L'Étoile

VIN ROUGE (75 cl)
AOP Anjou Village Brissac
AOP Arbois
AOP Beaune
AOP Côte du Jura
AOP Châteauneuf-du-pape
AOP Graves
AOP Monthélie
AOP Saint-Amour
AOP Saint-Émilion
AOP Saint Nicolas de Bourgueil
VIN EFFERVESCENT (75 cl)
AOP Champagne
AOP Côtes-de-Montravel
AOP Crémant du Jura
AOP Crémant de Bourgogne
AOP Montlouis-sur-Loire
VIN ROSÉ (75 cl)
AOP Bandol
AOP Tavel

Calculer la capacité de chaque salon. Adapter le salon en conséquence et justifier votre choix.

Superficie nécessaire en m ² par personne	
	Ratio / client
Réunion table en U	1,80 m ²
Réunion style classe	1,30 m ²
Réunion style théâtre	0,70 m ²

 <p>Restaurant "Les Vignes Rondes" 12, rue Principale 21190 MONTHÉLIE Tel 03.80.12.XX.XX Fax :03.80.36.XX.XX Mail : lesvignesrondes@orange.fr</p>	SURFACE EN M²			
	CAPACITÉS D'ACCUEIL DES SALONS EN FONCTION DES DISPOSITIONS (EN PERSONNES) (Arrondir à l'entier supérieur)			
SALONS	Surface en m ² 	En U 	Classe 	Théâtre 
Côte de Beaune	148			
Côte de Nuit	74			
Chablis	99			
Petit Chablis	110			
Choix du salon				
Justification du choix				

Restaurant  Les Vignes R ondes <small>lesvignesrondes@orange.fr</small> 12 rue principale 21190 Monthélie	Restaurant "Les Vignes Rondes" 12, rue Principale 21190 MONTHÉLIE Tel 03.80.12.XX.XX Fax :03.80.36.XX.XX Mail : lesvignesrondes@orange.fr		
BON DE COMMANDE			
Monthélie le :		Date de prestation :	
DÉNOMINATION DU PRODUIT	UNITÉ	(Détail du calcul)	Quantité réelle
BON POUR ACCORD	Signature et cachet client		Signature et cachet restaurant

Personnel	Horaires	Maître d'Hôtel	Responsable séminaire	Chef de rang 1	Chef de rang 2	Sommelier	Commis 1	Commis 2	Apprenti (Débute à 9 h)
Tâches									
Accueil café (2 pers.)	8 h à 8 h 30								
Pause-café (1 pers.)	10 h 45 à 11 h 15								
Circuit touristique (1 pers.)	14 h 30 à 17 h								
Dégustation (1 pers.)	17 h à 18 h								
Apéritif et cocktail dinatoire	18 h à 21 h								

Briefing réunion de travail

Proposition de déroulement de la journéeVisite historique

Lieu :

Atelier dégustation

Lieu :

Justifier vos choix :AOP

1

Cépage :Argumentation commerciale :Accord mets et vins :AOP


2

Cépage :Argumentation commerciale :Accord mets et vins :AOP

3

Cépage :Argumentation commerciale :Accord mets et vin :Justifier l'ordre de dégustation :

Pièces cocktails salées	Accord mets et vins
-	
-	
-	
Pièces cocktails sucrées	Accord mets et vins
-	
-	
-	

FICHE TECHNIQUE DE BAR						
 <p>Restaurant Les Vignes Rondes lesvignesrondes@corance.fr 12 rue principale 21190 Monthélie</p>	Nom du COCKTAIL					
	CATÉGORIE					
	TYPE					
	MODE D'ÉLABORATION					
	VERRERIE					
	DÉCORATION					
Produits	Conditionnement	Coût d'achat H.T. unitaire	Coût d'achat H.T. « cl »	Dose en « cl »	Coût total H.T.	
Crème de Cassis	0,70 L	10.40				
Noilly Prat	0,75 L	08.30				
Liqueur de Marasquin	0,70 L	14.10				
Kirsch	0,70 L	18.60				
Coût total Hors Taxes des « Liquides »						
FIXATION DU PRIX DE VENTE						
Majoration 10 % décoration	Coût de revient H.T.	Coefficient multiplicateur	Prix de vente H.T.	Montant T.V.A. : 20 %	Prix de vente T.T.C. théorique	Prix de vente T.T.C. proposé dans un bar à cocktails
		5				
ARGUMENTATION COMMERCIALE						

MODÈLE DE FICHE DE CONTRÔLE
Affichage obligatoire sur le lieu de livraison

Cette fiche est à utiliser à chaque livraison.



Se munir systématiquement du bon de commande

Fournisseur : *d'après le bon de commande ou bon de livraison*

Date de livraison : *d'après le bon de livraison*

Heure de livraison : *d'après le bon de livraison*

Nom de la ou des personnes qui réceptionne(nt) la livraison : *selon le planning du personnel*

.....


N° bon de livraison : *d'après le bon de livraison*

N° de bon de commande : *d'après le bon de*

commande ou bon de livraison

Points de contrôle à effectuer à chaque livraison :

Points de contrôle à vérifier à la livraison	Conforme	Non conforme
▪		
▪		
▪		
▪		
▪		
▪		
▪		
▪		
▪		

		Restaurant "Les Vignes Rondes" 12, rue Principale 21190 MONTHÉLIE Tel 03.80.12.XX.XX Fax :03.80.36.XX.XX Mail : lesvignesrondes@orange.fr					
SOCIETE : NOM : Adresse : Tél : Mail :		Date : <input type="checkbox"/> Midi Arrivée <input type="text"/> Départ <input type="text"/> <input type="checkbox"/> Soir Arrivée <input type="text" value="H"/> Départ <input type="text" value="H"/> Nombre de couverts salon <input type="text"/> Nombre de couverts repas <input type="text"/>					
AMÉNAGEMENT DES SALONS : Nom du salon : Disposition : Nombre de chaises :		PAUSE : Nombre de personnes <input type="text"/> Horaires : <input type="checkbox"/> Accueil café <input type="checkbox"/> Matin <input type="checkbox"/> Après-midi <input type="checkbox"/> Soir <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> Accueil café : Pause : </div>					
PIÈCES COCKTAILS		TARIFS					
SALÉES		SUCRÉES					
				Type	Nombre	Prix unitaire	Total
				<input type="checkbox"/> Menu 2 plats		12,00 €	€
				<input type="checkbox"/> Menu 3 plats		18,00 €	€
				<input type="checkbox"/> Salon		€	€
				<input type="checkbox"/> Cocktail		€	€
				<input type="checkbox"/> Visite		10,00 €	€
				<input type="checkbox"/> Dégustation		12,00 €	€
				<input type="checkbox"/> Café d'accueil		4,50 €	€
				<input type="checkbox"/> Pause		4,50 €	€
				TOTAL TTC			€
				ARRHES 25 % soit			€
Propositions de vin :							
Divers :							

		Restaurant "Les Vignes Rondes" 12, rue Principale 21190 MONTHÉLIE Tel 03.80.12.XX.XX Fax :03.80.36.XX.XX Mail : lesvignesrondes@orange.fr		Toilettes 	
N° Étape	OPÉRATIONS	MATÉRIELS PRODUITS	DÉROULEMENT DE L'ACTION	JUSTIFICATIONS	
1	S'ORGANISER	RASSEMBLER MATÉRIELS ET PRODUITS	Préparer son poste de travail	➤	
			Se laver les mains avant de mettre ses gants	➤	
			Aérer la pièce	➤	
2	DÉTARTRER	BROSSE DÉTARTRANT	Verser le détartrant sur la cuvette et dans la cuvette et laisser agir	➤	
			Rincer	➤	
3	LAVETTES DÉSINFECTER LES ÉQUIPEMENTS	LAVETTE BROSSE DÉTERGENT DÉSINFECTANT	Nettoyer et désinfecter <u>dans</u> <u>l'ordre</u> : miroir, carrelage mural, robinetterie, lavabo extérieur et intérieur, poubelle, WC	➤	
4	RINCER	CUVETTE WC EAU	Rincer et laisser sécher	➤	
5	LAVETTES DÉSINFECTER LES SOLS	SEAU, BALAI À FRANGES	Nettoyer et désinfecter	➤	



NOTE DE VIGILANCE

(Concernant l'utilisation des produits d'entretien).

POINTS ESSENTIELS À RESPECTER :

(Au minimum 3 points de vigilance)